SOĞAN DOLMASI

3 büyük soğan (kabukları soyulmuş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı bayat ekmek içi (ufalanmış)
250 gr dana kıyması
2 çorba kaşığı krema
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince (kıyılmış)
3 çorba kaşığı taze ekmek içi

Keskin bir bıçakla soğanları dıştan ortalarına doğru yarınız. Soğanları büyük bir tencereye örtecek kadar su doldurunuz. Bir tatlı kaşığı tuz ekleyip, tencereyi harlı ateşe oturtarak kaynatınız. Su kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşi iyice kısarak 25 dakika, soğanlar yumuşayana kadar pişiriniz. Delikli bir kepçeyle soğanları tencereden alıp, süzülüp soğumaları için bir süzgece koyunuz.
Küçük bir tavaya 2 çoroa kaşığı tereyağı koyup orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca ince doğranmış soğanları koyup 5-6 dakika, soğanlar iyice yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp orta boy bir kasece boşaltınız.
Kaseye taze ekmek içi, kıyma, krema, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz, yumurta sarısı ve maydanozu ekleyiniz. Tahta kaşıkla ya da ellerinizle malzemeyi iyice birbirine karıştırınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.
Süzgeçteki soğanlar elle tutulacak kadar soğuyunca, yaprak yaprak (dilim dilim) ayırınız. (Çok küçük olan orta yaprakları atınız.) Soğan yapraklarını teker teker avucunuza alıp, ortalarına kasedeki kıymalı harçtan birer tatlı kaşığı koyduktan sonra, kenarlarını yuvarlayıp kapatınız.
Kalan tereyağının yarısıyla (1 çorba kaşığı) 25 cm çapında bir fırın tepsisini yağlayınız. Soğan dolmalarını yanyana tepsiye dizip, üstlerine kalan 1 çorba kaşığı yağdan birer küçük parça koyunuz.
Tepsiyi fırına sürüp 20 dakika arasıra, üstlerine tereyağı sürerek pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, soğan dolmalarının üstüne ufalanmış bayat ekmek içini serpiniz. Tepsiyi yeniden fırına sürüp, 15 dakika daha, dolmaların üstleri altın sarısı rengi alana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, soğan dolmalarınızı servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64637 • adı:SOĞAN DOLMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:38